



MACIETE FUMÉ

SAUVIGNON VENETO IGT

Suadente cornice minerale

Maciète come piccola macchia (nel dialetto veronese) intesa come piccolo appezzamento di terreno. Fumé come sinonimo di Sauvignon. Una produzione limitata per veri intenditori, desiderosi di scoprire i diversi caratteri che può esprimere questo vitigno. Singolari sensazioni minerali vanno a incorniciare un quadro aromatico delicato e suadente.



VITIGNI	SAUVIGNON 100%
COLTIVAZIONE	BIOLOGICA CERTIFICATA
ALTITUDINE	450 M.S.L.M.
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	ARGILLOSO-CALCAREO
SUPERFICIE	2 HA
ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITA'	10.000 CEPPI/HA
RESA	30 HL/HA
ETA' VITI	30 ANNI
VENDEMMIA	SETTEMBRE
VINIFICAZIONE	Le uve sono raccolte a mano in cassette. Dopo la pigiatura il mosto viene lasciato a macerare a contatto delle bucce per breve tempo. La fermentazione viene svolta per parte del mosto in acciaio e per l'altra in fusti di rovere. Vinificazione e fermentazione senza aggiunta di solfiti.
AFFINAMENTO	Terminata la fermentazione alcolica non si esegue alcun travaso, il vino nuovo è lasciato a contatto con i propri lieviti fino al sopraggiungere dell'estate. Dopo qualche mese viene assemblato e imbottigliato. Segue adeguato affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.
DATI ANALITICI	ALCOOL SVOLTO: 13,5° ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. PROFUMO: Elegante sentore fruttato e floreale che si fonde con toni minerali e sapidi. SAPORE: Ampio e fresco con una composizione varietale molto fine. Si denotano sentori di mela e di biancospino accompagnati da una bella nota minerale con chiusura vanigliata. Temperatura: 10° C Abbinamenti: Pesce e primi piatti di pasta o riso.
GASTRONOMIA E SERVIZIO	
FORMATO	0,750 L